

CIEŁĘCINA W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM

Przepis dodany przez użytkownika mariwanna

Bardzo smaczne danie np. na niedzielny obiad

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- cielęcina - 0,5 kg
- ananasy - 1 puszka(i)
- Sok jabłkowy - 0,5 szkl.
- Sos sojowy - 3 łyżka(i)
- Marchew - 1 szt.
- Zielona papryka - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Mięso pokroić na kawałki, paprykę i marchew w paseczki.
Ananas osączyć i pokroić w drobną kostkę, zalać sosem sojowym i sokiem jabłkowym.
Mięso krótko obsmażyć, dodać warzywa, zalać masą ananasową. Dusić pod przykryciem na dużym ogniu ok. 15 minut. Po wyłączeniu pozostawić na ok. 10 minut.
Przez podaniem posypać posiekaną natką pietruszki.

